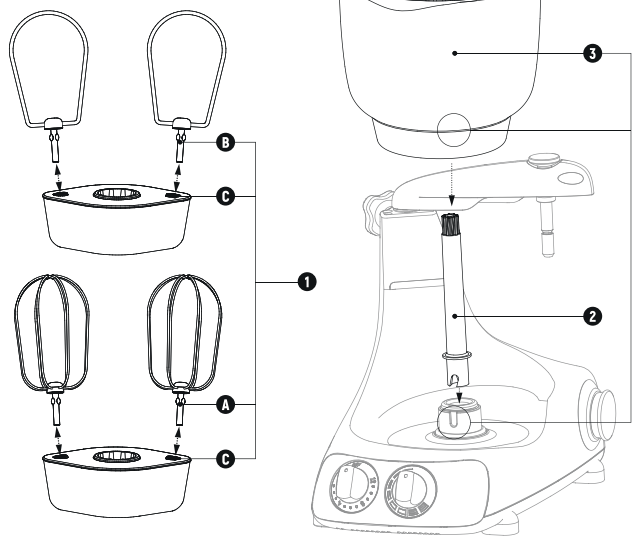
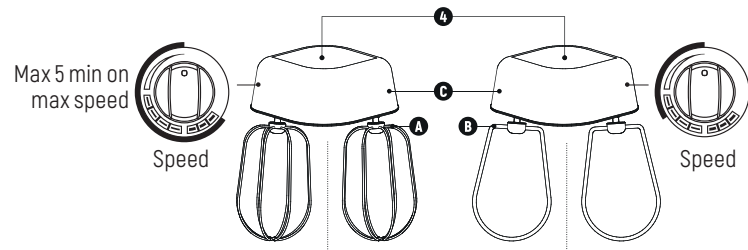
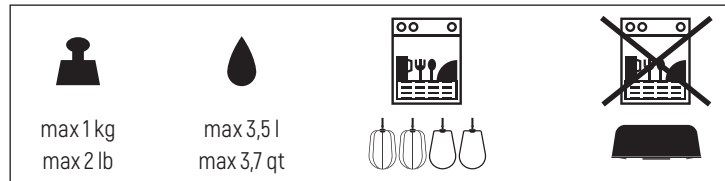




ENGLISH

Assembly

1. Insert the Balloon Whisks (A) or Cookie Beaters (B) in the beater head (C) by pushing them in place. To remove the whisks or beaters, pull them out.
2. Place the driveshaft onto the drive socket on the machine.
3. Place the Stainless Steel Beater Bowl over the driveshaft, turning the bowl until it settles in place.
4. Place the beater head with the fitted Balloon Whisks (A) or Cookie Beaters (B) on the driveshaft.

When to Use – Balloon Whisks or Cookie Beaters

The Balloon Whisks (A) should be used for tasks, such as whipping cream (100-800 ml / 3.5-27 oz.), egg whites (1 to 20), pancake batter (0.5-2.5 liters/ 0.5-2.5 quarts), or cake batter.

The Cookie Beaters (B) should be used for cookie dough and pastry, including short crust and pie. Max 1 kilo of dough (2lbs).

The Beater Set, which includes the Balloon Whisks and Cookie Beaters, are only compatible with the Ankarsrum Stainless Steel Beater Bowl (article #920 900 078). Do not use with the Ankarsrum Whisking Bowl in Tritan plastic.



Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, or damage to the mixer.

Cleaning The beater head (C) should be wiped clean with a damp cloth. Do not place in the dishwasher. Do not run under water or submerge in water. This will damage the beater head and will void the warranty. The Balloon Whisks (A) and Cookie Beaters (B) are dishwasher safe (top rack). The Stainless Steel Beater Bowl is also dishwasher safe. These pieces can also be handwashed.

SVENSKA

Montering

1. För in ballongvispar (A) eller mördegvispar (B) i visphuset (C) tills de klickar på plats. Dra rakt ut för att ta bort dem.
2. Montera drivaxeln på drivttaget på maskinen.
3. Sätt den rostfria vispskålen över drivaxeln och vrid tills skålen hamnar på plats.
4. Placera visphuset med monterade ballongvispar (A) eller mördegvispar (B) på drivaxeln.

När ska man använda ballongvispar eller mördegvispar

Ballongvispar (A) används för att vispa grädde (100-800 ml), äggvitor (1-20), pannkakssmet (0,5-2,5 liter) eller lös kaksmet.

Mördegvispar (B) används för kakdeg, pajdeg, mördeg och pajskal. Max ett (1) kilo deg.

Vispsetet, som innehåller ballongvispar och mördegvispar, är endast kompatibelt med Ankarsrum rostfria vispskål (artikelnr. 920 900 078). Använd ej vispsetet med Ankarsrums vispskål i Tritan-plast.



Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, hår, kläder, så väl som spatlar och andra redskap borta från vispar under användning för att minska risken för personskador eller skador på maskinen.

Rengöring Visphuset (C) ska torkas rent med en fuktig trasa. Det får inte diskas i maskin. Spola det inte under vatten eller sänk ner i vatten. Det kommer att skada visphuset och ogiltigförklara garantin. Ballongvisparna och mördegvisparna kan maskindiskas. Den rostfria vispskålen tål också maskindisk. Dessa delar kan även handdiskas.



Read the safety instructions in the manual before use.

Läs säkerhetsföreskrifterna i manualen innan användning.

Les sikkerhetsforskriftene i håndboken før bruk.

Læs sikkerhedsforskrifterne i brugsanvisningen før brug.

Lue käyttöohjeen turvallisuusohjeet, ennen kuin käytät laitetta.

Lesen Sie vor Gebrauch die Sicherheitsanweisungen in dem Handbuch.

Lisez les consignes de sécurité du manuel d'instruction avant d'utiliser l'appareil.

Lea las instrucciones de seguridad incluidas en el manual antes de usar la máquina.

Leggere le istruzioni di sicurezza prima dell'uso.

Keep these instructions
Spara dessa instruktioner
Ta vare på disse anvisningene
Gem instruktionerne
Säilytä nämä ohjeet
Bewahren Sie diese Anweisungen auf
Conservez ces instructions
Conserve estas instrucciones
Conservare le presenti istruzioni

Ankarsrum Kitchen
Lysingsvägen 18
SE-593 53 Västerвик

To view instructional videos, visit our YouTube channel at:
www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

För instruktionsfilmer, besök vår YouTube- kanal på:
www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Hvis du vil se instruksjonfilmer, kan du besøke YouTube kanalen vår på:
www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Instruktionsvideoer finder du på vores YouTube-kanal på:
www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Ohjevideoita löydät YouTube-kanavaltamme osoitteessa:
www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Filme mit Anleitungen finden Sie auf unserem YouTube-Kanal unter:
www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Pour voir des vidéos d'instruction, visitez notre chaîne YouTube sur:
www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Para filmes de instrucciones, visite nuestro canal de YouTube en:
www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

Per vedere i video con le istruzioni, visita il nostro canale YouTube su:
www.youtube.com/AnkarsrumAssistent

PRODUCT NO: 920900090

ANKARSRUM®



PREMIUM BEATER SET

Premium vispset
Premium vispesett
Premium piskerissæt
Premium-vispiläsarja
Premium-Rührbesen-Set
Kit de fouets premium
Juego de varillas Premium
Set di fruste Premium

www.ankarsrum.com

NORSK

Montering

1. Sett inn ballongvispene (A) eller mørdeigvispene (B) i vispehuset (C) ved å trykke dem på plass. For å fjerne vispene, trekk dem ut.
2. Plasser drivakselen på drivtaket på maskinen.
3. Plasser den rustfrie vispeballen over drivakselen og vri bollen til den faller på plass.
4. Plasser vispehuset med de monterte ballongvispene (A) eller mørdeigvispene (B) på drivakselen.

Når skal man anvende – Ballongvisper eller Mørdeigvisper

Ballongvispene (A) bør brukes til oppgaver som å piske krem (100–800 ml), eggehviter (1 til 20), pannekakerøre (0,5–2,5 liter) eller løs kakerøre (1–3 porsjoner).

Mørdeigvispene (B) bør brukes til småkagedeig og bakverk, inkludert mørdeig og paideig.

Maks.1 kilo deig.

Vispesettet, som inkluderer ballongvispene og mørdeigvispene, er kun kompatibelt med Ankarsrum vispebolle i rustfritt stål (artikkelnummer 920 900 078). Det skal ikke brukes med Ankarsrum vispebolle i Tritan-plast.



Unngå kontakt med bevegelige deler.

Hold hender, hår, klær, samt slikkepotter og andre redskaper unna vispene under bruk for å redusere risikoen for personskade eller skade på maskinen.

Rengjøring Vispehuset (C) skal tørkes rent med en fuktig klut. Det må ikke vaskes oppvaskmaskin. Skyll det ikke under vann og senk det ikke ned i vann, da dette vil skade vispehuset og ugylldiggjøre garantien. Ballongvispene og mørdeigvispene tåler oppvaskmaskin (øverst hylle). Den rustfrie vispeballen tåler også oppvaskmaskin. Disse delene kan også vaskes for hånd.

DANSK

Montering

1. Sæt Ballonpiskerisene (A) eller Mørdejsælterne (B) ind i Piskerishuset (C), indtil de klikker på plads. Træk dem lige ud for at fjerne/afmontere dem igen.
2. Sæt drivakselen på maskinens udtag, hvor også Metalskålen normalt monteres.
3. Placer Hurtigpiskerskålen i rustfrit stål over drivakslen, og drej den, indtil skålen er på plads – håndtaget skal vende ind mod dig selv, når du står foran maskinen – så kan den falde i hak.
4. Placer piskerishuset med Ballonpiskerisene (A) eller Mørdejsælterne (B) monteret på drivakslen.

Hvornår skal hvad bruges? – Ballonpiskeris eller Mørdejsælterne

Ballonpiskeris (A) bruges til piskeføde (100-800 ml), æggehvider (1-20), pandekagedej (0,5-2,5 liter) eller tynde kagedeje.

Mørdejsælterne (B) bruges til småkagedej og tærtedej, herunder mørdej og tærtebund. Maks.1 kilo dej.

Piskerissættet, som inkluderer ballonpiskeris og mørdejkroge, er kun kompatibelt med Ankarsrum Hurtigpiskerskål i rustfrit stål (artikelnummer 920 900 078). Brug ikke piskerissættet med Ankarsrum Hurtigpiskerskål i Plast.



Undgå at berøre bevægelige dele. Hold hænder, hår, tøj samt spatler og andre redskaber væk fra piskeris under drift for at reducere risikoen for personskade eller beskadigelse af køkkenmaskinen eller dens tilbehør.

Pleje og vedligeholdelse Piskerishuset (C) skal tørres af med en fugtig klud. Det må ikke vaskes i maskine. Skyl eller nedsænk ikke i vand, da dette vil beskadige piskerishuset og ugylldiggjøre garantien. Ballonpiskerisene og mørdejsælterne tåler opvaskemaskine. Hurtigpiskerskålen i rustfrit stål tåler også opvaskemaskine. Disse dele kan med fordel også vaskes i hånden.

SUOMI

Kokoaminen

1. Kiinnitä pallovispilät (A) tai taikinavispilöitä (B) vispilärunkoon työntämällä ne paikoilleen. Kun haluat irrottaa vispilät, vedä ne irti vispilärungosta (C).
2. Aseta käyttöakseli paikalleen yleiskoneen käyttöliitokseen.
3. Laske ruostumattomasta teräksestä valmistettu vispauskulho käyttöakseliin päälle. Käännä kulhoa niin, että se kiinnittyy paikalleen.
4. Kiinnitä vispilärunko, johon olet kiinnittänyt joko pallovispilät (A) tai taikinavispilöitä (B), paikalleen käyttöakseliin.

Pallovispilät ja taikinavispilöitä: milloin käyttää mitäkin? Käytä pallovispilöitä (A), kun vispaat kermaa (100–800 ml), munanvalkuaisia (1–20 kpl), lettutaikinaa (0,5–2,5 litraa) ja löysähköä kakkutaikinaa. **Käytä taikinavispilöitä (B)**, kun teet jämsäkämpää taikinaa, kuten kekssi-, muro- tai piirakkataikinaa. **Enintään 1 kilo taikinaa.**

Vispiläsetti, johon sisältyvät pallovispilät ja leivontakoukut, on yhteensopiva vain Ankarsrumin ruostumattomasta teräksestä valmistettuun vispauskulhoon (artikkelinumero #920 900 078). Älä käytä tätä vispiläsettiä Tritan-muovisen vispauskulhon kanssa.



Vältä koskemasta liikkuviin osiin. Pidä kädet, hiukset ja vaatteet sekä lastat ja muut keittiövälineet kaukana vispilöistä sekoittamisen aikana loukkaantumisriskin ja laitteen vaurioitumisen välttämiseksi.

Puhdistus ja hoito Pyyhi vispilärunko (C) puhtaaksi kostealla liinalla. Älä pese sitä astianpesukoneessa. Älä myöskään pese sitä juoksevan veden alla tai upota sitä veteen. Tämä vahingoittaa vispilärunkoa ja mitätöi takuun. Pallovispilät ja taikinavispilöitä voi pestä astianpesukoneessa (ylätelineellä). Myös teräksinen vispauskulho on konepesukestävä. Voit pestä nämä osat myös käsin.

DEUTSCH

Zusammenbau

1. Setze die Schneebesen (A) oder Rührbesen (B) in das Rührgehäuse (C) ein, indem du sie hinein drückst. Sie lassen sich durch einfaches Herausziehen wieder entfernen.
2. Setze die Antriebswelle auf die Antriebsachse an der Maschine.
3. Setze die Edelstahl-Rührschüssel über die Antriebswelle auf die Maschine und drehe sie, bis sie einrastet.
4. Setze das Rührgehäuse mit eingesetzten Schneebesen (A) oder Rührbesen (B) auf die Antriebswelle.

Wann welche Aufsätze verwenden

Schneebesen (A) eignen sich für Sahne schlagen (100–800 ml), Eiweiß (1–20 Stück), Pfannkuchenteig (0,5–2,5 Liter) und Biskuitteig (1–3 Portionen). **Rührbesen (B)** eignen sich für Keksteig und Gebäck, einschließlich Mürbeteig und kleine Mengen Pasteteinteig. **Maximal 1 Kilo Teig**

Das Rührset mit Schneebesen und Rührbesen ist nur kompatibel mit der Ankarsrum Edelstahl-Rührschüssel (Artikel #920 900 078). Nicht mit der Tritan-Kunststoff-Rührschüssel verwenden.



Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung sowie Spatel und andere Utensilien während des Betriebs von den Rührwerken fern, um das Verletzungsrisiko oder eine Beschädigung der Küchenmaschine zu vermeiden.

Pflege und Reinigung Das Rührgehäuse (C) mit einem feuchten Tuch abwischen. Nicht in die Spülmaschine stellen und nicht unter Wasser halten oder eintauchen. Schneebesen und Rührbesen sind spülmaschinenfest und können auch von Hand gewaschen werden. Die Edelstahl-Rührschüssel ist spülmaschinenfest und kann ebenfalls von Hand gewaschen werden.

FRANÇAIS

Montage 1. Insérez les fouets ballons (A) ou les fouets à cookies (B) dans la tête du batteur (C) en les enfonçant jusqu'à ce qu'ils soient bien en place. Pour retirer les fouets, tirez-les simplement vers l'extérieur. **2.** Placez l'axe d'entraînement sur le logement d'entraînement de la machine. **3.** Placez le bol de mélange en acier inoxydable sur l'axe d'entraîne- ment en tournant le bol jusqu'à ce qu'il s'enclenche correctement. **4.** Placez la tête du batteur équipé des fouets ballons (A) ou des fouets à cookies (B) sur l'axe d'entraînement.

Quand utiliser les fouets ballons ou les fouets à cookies Les fouets ballons (A) sont recommandés pour : fouetter la crème (100 à 800 ml), battre des blancs en neige (1 à 20), préparer de la pâte à crêpes (0,5 à 2,5 litres), préparer des pâtes à gâteau. **Les fouets à cookies (B)** sont destinés à la préparation des pâtes plus fermes, telles que les pâtes à biscuits et les pâtes pâtisseries, y compris la pâte brisée et la pâte à tarte.

Quantité maximale : 1 kg de pâte.

Le kit de fouets, comprenant les fouets ballons et les fouets à cookies, est uniquement compatible avec le bol de mélange en acier inoxydable Ankarsrum (n° 920 900 078). Ne pas utiliser avec le bol de mélange Ankarsrum en plastique Tritan.



Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés des fouets pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessure ou d'endommagement de la machine.

Nettoyage La tête du batteur (C) doit être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide. Ne pas la placer au lave-vaisselle. Ne pas la rincer sous l'eau et ne pas l'immerger. Cela endommagerait la tête du batteur et annulerait la garantie. Les fouets ballons et les fouets à cookies peuvent être lavés au lave-vaisselle (panier supérieur). Le bol de mélange en acier inoxydable est également compatible lave-vaisselle. Ces éléments peuvent aussi être lavés à la main.

ESPAÑOL

Montaje

1. Acopla los ejes de las Varillas para montar (A) o el batidor de repostería (B) en los correspondientes huecos de la carcasa (C). Para extraer las varillas o el batidor, tira de ellos. **2.** Coloca el eje transmisor en la toma que se encuentra en la base de la amasadora. **3.** Dispón el Bol de acero en el eje transmisor y giralo hasta acoplarlo. **4.** Acopla en el eje transmisor la carcasa del batidor con las Varillas para montar (A) o el batidor de repostería (B).

Cuándo usar las Varillas para montar o el batidor de repostería

Las Varillas para montar (A) deben emplearse para montar nata (100-800 ml), claras de huevo (entre 1 y 20), batir masa para tortitas (0,5-2,5 litros) o para bizcochos.

El batidor de repostería (B) deben emplearse para mezclar masas para galletas y repostería, incluyendo la masa quebrada y para empanadas. **Máximo 1 kilo de masa.**

El Paquete de accesorios para el batidor, que incluye las Varillas para montar y el batidor de repostería, solo es compatible con el Bol de acero de Ankarsrum (artículo #920 900 078). **No lo uses con el Cuenco de plástico tritan.**



Evita tocar las partes móviles. Para evitar lesiones o que se dañe la amasadora, cuando esté en funcionamiento, mantén fuera del alcance de las varillas las manos, el cabello y la ropa así como espátulas y otros utensilios.

Cuidados y mantenimiento Limpia la carcasa del batidor (C) con un trapo húmedo. No la introduzcas en el lavavajillas. No la coloques bajo el agua ni la sumerjas. Esto podría dañarla y anularía la garantía. Las Varillas para montar y el batidor de repostería son aptos para el lavavajillas (rejilla superior). El Bol de acero también es apto para el lavavajillas. Estos componentes también pueden limpiarse a mano.

ITALIANO

Montaggio

1. Inserire le fruste a palloncino (A) o le fruste a foglia (B) nel supporto (C), spingendoli in posizione. Per rimuovere le fruste e i fruste a foglia, tirarli verso l'esterno. **2.** Posizionare l'albero motore sulla presa di azionamento della macchina. **3.** Posizionare la ciotola in metallo sopra l'albero motore, ruotandolo finché non si sistema in posizione. **4.** Posizionare il supporto delle fruste con le fruste a palloncino (A) o i ganci impastatori (B) montati sull'albero motore.

Quando utilizzare – Fruste a palloncino o le fruste a foglia

Le fruste a palloncino (A) si utilizzano per operazioni come montare la panna (100- 800 ml), gli albumi (da 2 a 20), l'impasto per pancake (0,5- 2,5 litri) o l'impasto per torte morbido o liquido. **Le fruste a foglia (B)** si utilizzano per impasti per biscotti e per dolci, comprese la pasta frolla e la pasta per crostate. **Non superare 1 chilo di impasto.**

Il set fruste, che include le fruste a palloncino e le fruste a foglia, è compatibile solo con la ciotola in metallo Ankarsrum (articolo n. 920 900 078). Non utilizzarlo con la ciotola trasparente in plastica Tritan Ankarsrum.



Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, capelli, vestiti, così come spatole e altri utensili lontani dalle fruste durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni o danni all'impastatrice.

Cura e manutenzione Il supporto delle fruste (C) va pulito con un panno umido. Non lavarlo in lavastoviglie. Non sciacquarlo sotto l'acqua corrente né immergerlo in acqua, poiché ciò danneggerebbe il supporto delle fruste e annullerebbe la garanzia. Le fruste a palloncino e le fruste a foglia sono lavabili in lavastoviglie (ripiano superiore). Anche la ciotola in metallo è lavabile in lavastoviglie. Questi componenti possono essere lavati anche a mano.